

WINE & DINE

Diamanten der Küche - Trüffel-Dinner

Edel, rar und von unnachahmlichem Aroma: Wir laden Sie herzlich zu einem kulinarischen Abend ein, der ganz im Zeichen einer exklusiven Delikatesse steht – dem Trüffel.



Datum: Freitag, 20. November 2026



Beginn: 19:00 Uhr Aperitif / 19.30 Uhr Menübeginn

Wenn im Spätherbst die Trüffelsaison ihren Höhepunkt erreicht, entfalten die edlen Knollen ihre volle Geschmacksmacht. Unsere Küche hat für diesen Abend ein exquisites Menü kreiert, bei dem der Trüffel in jeder Facette die Hauptrolle spielt. Erleben Sie, wie der feine Hobel hauchzarte Scheiben über perfekt abgestimmte Kreationen gleiten lässt und das unverwechselbare, erdige Aroma den Raum erfüllt.

Dieses Dinner ist ein Fest für alle Sinne und eine Hommage an den König der Pilze. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen auf Wunsch zudem eine korrespondierende, sorgsam ausgewählte Weinbegleitung, die das Geschmackserlebnis perfekt abrundet.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Trüffels und genießen Sie einen Abend voller Eleganz und purer Gaumenfreude.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz – die Plätze sind limitiert!

MENÜ

RINDER CARPACCIO & ENTENLEBER

Trüffel Vinaigrette | Trüffelgelee | Frissée | Haselnuss

TRÜFFEL CAPPUCHINO

Essenz | Milchschaum

STEINBUTT

mit Trüffel souffliert | Risotto | Parmesanschaum

PERLHUHN

Gespicktes Brüstchen & Keulen Crepinette
Trüffeljus | Spitzkohl | Sellerie-Kartoffelpürée

SEMIFREDDO

Honig | Trüffel | Schokolade | Nüsse

169€ / 215€

ohne / mit Weinbegleitung

- Leider können wir Allergien und Unverträglichkeiten bei Veranstaltungen nicht berücksichtigen -